料理名	竹輪のいそべ揚げ	小麦・卵

アレルギー原因食物	卵	乳製品	小麦	えび	かに	ピーナッツ	そば
	×	×	×	×	×	×	×

対応の工夫：調理作業工程での工夫　・　**食品選定・調理方法による工夫**

食品名	1人当たり可食量g
☆竹輪	50
米粉	8
青のり	0.05
水	8
揚げ油	5

作り方

① 竹輪は斜め半分に切る。

② 米粉に水、青のりを加えて衣を作る。

③ 竹輪に衣をつけ、油で揚げる。

＊ポイントなど

衣の小麦粉を米粉に変更する。小麦粉の代わりに、米粉を使用することで食物アレルギーを有する児童生徒も食べることができる。

注：加工食品である☆竹輪には小麦、卵等のアレルギー原因食物が使用されていることがあります。アレルゲンフリーの竹輪の選定も考慮しましょう。